Nr. 16. Lwów dnia 21. października 1893. Rok XXVI. Tom LI.

Wychodzi w sobotę każdego tygodnia w objętości co najmniej jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 złr., półrocznie 2 zł. w państwie austryackiem.

W Rossyi rocznie 5 rubli srebr. w W. Księstwie Poznańskiem 3 talary.

ROLNIK

ORGAN URZĘDOWY
c. k. galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Redakcya i Administracya „ROLNIKA“: ul. Ossolinskich l. 15 I piętro.

Inseraty zamieszczają się za opłatą 10 ct od wiersza drobnym drukiem. Dla członków Towarzystwa gospodarskiego liczy się połowę ceny.

Manuskryptów nieumieszczonych nie zwraca się. Reklamacye uwzględnia się tylko do wyjścia numeru następnego.

Przemysł mleczarski za granicą.

Angielski urząd rolniczy (Board of agriculture) ogłosił w ostatnich czasach sprawozdania o przemyśle mleczarskim w Danii, Szwecyi i Niemczech Jako usprawiedliwienie tej publikacyi podaje wydział w przedmowie następujące powody: „W ostatnich latach dał się spostrzedz wielki przyrost importu masła z północnych krajów Europy do Anglii. W ostatnich dziesięciu latach podniósł się import masła duńskiego prawie w trójnasób, mianowicie z 154 806 *q* na 445 136 *q*, import szwedzkiego masła zaś stosunkowo jeszcze więcej, bo z 34 445 *q* na 119 879 *q*.

Oczywista rzecz, że dla nas, którzy masła nietylko do Anglii, ale nawet do bliższych sąsiadów w takiej ilości nie wysyłamy, żeby się to mogło nazywać poważnym exportem, mało może obchodzić, ile masła wchodzi do Wielkiej Brytanii, wspomniane sprawozdania jednak, szczególniej sprawozdanie o przemyśle mleczarskim w Danii są zanadto interesujące, żebyśmy się niemi nie mieli podzielić z czytelnikami.

Dania znaną jest już od dawna ze swego gospodarstwa mlecznego, bardzo znaczny postęp jednak wprowadzili holsztyńscy gospodarze około połowy tego wieku. Około roku 1870 zaczęto zaprowadzać chłodzenie systemem Schwarza, a zarazem zaczęto zwracać więcej uwagi na żywienie krów i na przełożenie okresu cielenia się na zimę. Gdy w biegu ostatnich lat dziesięciu wprowadzono centryfugę, powstało wiele prywatnych mleczarń i spółek mleczarskich.

Liczba krów dojnych w Danii wynosi obecnie około 750 000 sztuk.

Głównym produktem przemysłu mleczarskiego w Danii jest masło.

Dawniej robiono masło ze słodkiej śmietany, obecnie z zakwaszonej. Skonstatowano bowiem, że jakość masła zależną jest w wysokiej mierze od pewnego stopnia skwaśnienia. Domieszki sprowadzające kwaśnienie są używane często, ale nie wszędzie i zawsze.

Śmietanę z centryfugi chłodzą do 7·75⁰—13·25⁰ C. i odstawiają na jeden dzień. Początkowa temperatura przy robieniu masła jest 10⁰—14·5⁰ C, podczas robienia zaś nie może temperatura podnieść się wyżej, niż o 1·7⁰ C. Czas robienia wynosi 30—40 minut.

Płukanie masła się już nie odbywa, ale masło jest silnie i dokładnie z maślanki wygniecione.

Do robienia masła używają holsztyńskiej maślnicy — do przerabiania mechanicznego przerabiacza.

Gotowe masło solą, mieszczą w faskach z drzewa bukowego i wysyłają raz na tydzień na targ.

Podniesienie przemysłu maślarskiego w Danii spowodowało powstanie licznych spółek mleczarskich. Jest ich obecnie około 1000. Spółki te organizują się na następujących zasadach: Właściciele miejscowości położonych blisko siebie, jednoczą się celem uzyskania lepszej ceny za wyprodukowane wspólnemi siłami wyroby mleczne Wybierają z pośród siebie przewodniczącego, którego upoważniają do urządzenia spółki i któremu udzielają potrzebnego kredytu. Jeżeli pieniądze potrzebne uzyskane są w drodze pożyczki, gwarantują członkowie spółki jej umorzenie i oprocentowanie w miarę liczby zgłoszonych krów. Przedsiębiorstwo rozciąga się tylko na wyrób masła, poboczne produkta, jak np. maślanka i mleko zbierane (odtłuszczone) zabierają na powrót członkowie spółki, płacąc po $\frac{1}{2}$ ct. za 1 *kg*. Kwota ztąd powstała idzie na pokrycie wydatków. Gdy pożyczka jest już umorzoną, mleczarnia staje się własnością spółki, przyczem każdy z członków ma pewną liczbę udziałów, obliczoną w stosunku ilości mleka, dostarczanego w okresie umarzania pożyczki.

W tej jasnej a sprytnej organizacyi leży cała korzyść spółki. Rolnicy nie są zmuszeni dawać gotówki, a po jakimś czasie stają się właścicielami przedsiębiostwa. Przytem może każdy nawet najdrobniejszy właściciel brać udział w spółce. Zysk, jaki po spłacaniu długów się okazuje, rozdziela się na spólników i to np. w ten sposób, że

na udziały przypada 5%, a resztę rozdziela się jako dywidendę. Mleko odbiera się według wagi i według zawartości tłuszczu. W Statutach Stowarzyszenia znajdują się także przepisy co do żywienia krów, co do przyjmowania później zgłaszających się członków, co do występowania członków etc.

Co do handlu masłem podaje sprawozdanie następujące daty. Do 1880 r. sprzedawano wyprodukowane w mleczarniach masło handlarzom miejscowym i agentom, którzy znowu dostarczali masła firmom exportującym. Wobec wzrostu wywozu do Anglii, uważały te firmy za stosowne wstąpić w bezpośrednie stosunki z mleczarniami, wskutek czego pośrednicy w handlu masłem powoli znikli. Następnie, skoro export do Anglii coraz regularniejszym i stalszym się stawał, postarały się firmy eksportujące o uwolnienie się także i od tych ajentów, którzy w Anglii pośredniczyli między niemi a kupcami. Obecnie handel ten tak się odbywa, że firmy owe w Danii, na telegraficzne zamówienie z Anglii, odbierają w mleczarniach zapakowane do fasek masło i przesyłają je okrętami. W ten sposób odpadają wszystkie prowizye agentów, a niema obawy, aby masło za długo na składzie leżało. Cenę duńskiego masła oznacza Komitet w Kopenhadze urzędujący, a złożony z przewodniczącego, zamianowanego przez handlarzy angielskich en gros, z czterech przedstawicieli największych firm eksportujących w Danii, z miejscowego kupca, meklera i gospodarza wiejskiego, wyznaczonego przez Towarzystwo gospodarcze zelandzkie. Komitet ten zgromadza się w każdy czwartek.

W zimie r. 1888/9 postanowił związek złożony z blisko 100 spółek mleczarskich zelandzkich i laalandzkich uskuteczniać eksport z pominięciem firm exportujących. W Anglii ustanowiono agentów, którzy masło odbierali. Przez tę konkurencyę, szkodzącą bardzo exporterom kopenhagskim, zredukowano w bardzo wysokim stopniu cenę duńskiego masła w Anglii, a nie zrobiono żadnej przysługi produkcyi. W r. 1890 Dania importowała 102 765 *q* masła, exportowała 490 925 *q* — nadwyżka exportu wynosiła zatem 388 160 *q*.

Co się tyczy nauki mleczarstwa, to znajdują się w Danii trzy szkoły, w których wykładają teoryę mleczarstwa Celem dania wykształcenia praktycznego, przyjmują spółki uczniów w charakterze praktykantów. To przygotowanie uzupełniają wykłady, jakie odbywają się w instytucie weterynaryjno-gospodarczym w Kopenhadze. Rząd nie wykonuje żadnej kontroli nad spółkami — nie wspomaga także bezpośrednio szkół, udziela jednakże liczne stypendya i zasiłki dla stacyj doświadczalnych mleczarskich etc. Oprócz tego ustanowił rząd w Danii trzech, a w Anglii jednego konsulenta mleczarskiego.

Wystawy mleczarskie, któremi się także bardzo w Danii zajmują, mają tę dobrą stronę, że dają dyrektywę co do wyrabiania najlepszego masła, a zatem także i co do uzyskania najwyższej ceny. Wystawy, które co roku w Kopenhadze przez ośm miesięcy przez przeciąg czternastu dni kolejno po sobie następują, zostały wprowadzone przez zawcześnie zmarłego dra Tjorda, znanego także i na innych polach gospodarstwa. Wydatki wynoszą miesięcznie około 1 665 zł., a rząd daje rocznie na te wystawy około 13 000 zł.

Korzyści z wystaw polegają na tem, że oceniają one wystawione produkta z wykluczeniem wszelkich nieprawidłowości. Cel ten daje się osiągnąć w następujący sposób: Spółki zobowiązują się do nadesłania na telegraficzne niespodziewane wezwanie tego masła, które właśnie wyprodukowały. Sędziowie podzieleni na grupy i oceniający każdą próbkę osobno, nie wiedzą nic o pochodzeniu masła. Masło ocenia się w chwili nadejścia i w 14 dni po nadejściu. Każda próbka musi być zaopatrzoną w wypełniony dokładnie kwestyonaryusz co do rezultatów uzyskiwanych w przedsiębiorstwie, co do jakości mleka, co do żywienia krów etc. Do jury wybierają najcelniejszych handlarzy masła z Kopenhagi i z prowincyi. Za każdym razem wybierają 9 sędziów, z których sześciu musi być przy obydwóch aktach oceniania. Dalej sąd jest podzielony na trzy grupy, z których każda pracuje osobno. Na końcu porównują się rezultaty ocenienia, celem wydania ostatecznego orzeczenia. Każda grupa ma przydzielonego sobie zawodowca, celem umożliwienia mu zapoznania się z wymaganiami handlu. Po ocenieniu masło sprzedaje się po cenach targowych.

Jest rzeczą skonstatowaną, że do takiego podniesienia mleczarskiego przemysłu w Danii, przyczyniła się bardzo wiele instytucya konsulentów mleczarskich. Ich czynność normują osobne instrukcye — są oni organem doradczym gospodarzy — konsulent osiadły w Anglii jest do pewnego stopnia agentem prowokacyjnym.

W tym stopniu, w jakim stara się rząd duński o podniesienie przemysłu mleczarskiego, w tym samym stopniu stara się także o to, ażeby nie było nadużyć, aby nie fałszowano masła, używając do tego margaryny. Ustawa z r. 1891 postanawia, że margaryna może być sprzedawaną tylko w opakowaniu dokładnie przepisanem i że ma się różnić bardzo od barwy naturalnego masła.

Daty powyższe dają miarę, co można zdziałać nawet mniejszemi siłami, jeżeli wzmacnia je odpowiednia i świadoma celu organizacya. Dalsza część niniejszego artykułu zajmować się będzie przemysłem mleczarskim, w innych jednakże warunkach. Mówić tu będziemy o wielkim kompleksie dóbr, położonych niedaleko stolicy, w którym gospodarstwo jest wyłącznie mleczne i przeznaczone do zaopatrywania stolicy tak w świeże mleko, jak i w inne produkta mleczne. Gospodarstwem tem jest kompleks dóbr arcyksiążęcych Wieselberg-Altenburg, odległe o 3 godziny jazdy koleją od Wiednia. Dobra te połączone są 28-kilometrową koleją konną z najbliższą stacyą kolejową Strass-Sommerein. W stacyi tej znajduje się bardzo obszerny magazyn, przeznaczony na skład produktów rolnych, pochodzących z całego klucza. Jadąc koleją konną, przybywa się naprzód do folwarku „Kleylehof“. Składa się on z ogromnego czworoboku budynków gospodarczych, nad którymi góruje budynek mieszkalny administracyjny, skryty zupełnie pod gęstą warstwą *Glycine sinensis*, rośliny z rodziny motylkowatych,

która w kwietniu pokrywa się całemi gronami jasnoniebieskich kwiatów. Folwark jest położony bardzo malowniczo, za budynkiem administracyjnym znajduje się duży i ze smakiem urządzony ogród. Stajnie liczą 360 sztuk bydła z tego 202 krów dojnych. Bydło to pochodzi ze skrzyżowania Algauerów, Holendrów i Szwyców, a przez sprowadzane co jakiś czas oryginalne byki algauskie, utrzymywane na tym stopniu szlachetności rasy, jaka potrzebna jest do produkcyi doskonałego pod względem jakości i odpowiadającego pod względem ilości ekonomicznym wymaganiom mleka. Rezultaty przemysłu mlecznego w tych dobrach dowodzą że wybór rasy był szczęśliwy — dowodzą one także tej zasady, że „krowa doi się przez pysk". Obfita strawa i najstaranniejsza opieka nad bydłem są to najważniejsze warunki pomyślnego rozwoju przemysłu mleczarskiego. Podwórze jest wysadzone cienistemi drzewami i podzielone na zagrody, w których bydło godzinami przebywa w tym szczególnie czasie, gdy w stajni sprzątają. Tu właśnie, gdzie chodzi o zaopatrzenie w mleko bliskiej stolicy, praktyka sama wykazała wartość racyonalnego żywienia i opieki nad bydłem i uczyniła, że każde dzisiaj urządzenie wżyło się niejako w całem tem przedsiębiorstwie i uważane jest za rzecz nie ulegającą kwestyi. Pożywienie składa się z paszy zielonej i mieszanki wyki z owsem. Paszę zieloną dają najbliższe folwarku pola pod postacią zielonego żyta, pszenicy, mieszanki kukurudzy etc. Paszę tę dostaje bydło aż do późnej jesieni. Z takiej soczystej, wonnej, naturalnej, zdrowej paszy, zebranej z pól jasnych i wesołych, można też otrzymać zdrowe i doskonałe mleko. Mleko to w wielkich cebrzykach blaszanych, po troskliwem przecedzeniu chłodzą, z zachowaniem jaknajskrupulatniejszej czystości w bardzo sprytnie urządzonych chłodnicach. Zaraz obok stajni znajduje się lodownia, która szybkie ochłodzenie mleka umożliwia. Ochłodzone mleko wlewają do naczyń z blachy żelaznej ocynkowanej, wstawiają na wagony kolei konnej i transportują do Sommerein, zkąd próżne naczynia wracają. Dziennie odbywa się dojenie dwa razy — rano o 10 tej i wieczór o 10-tej. Terminy te są w związku z ruchem pociągów kolejowych. Mleko przychodzi do Wiednia o 7. rano i o 6. wieczór — upływa więc 8—9 godzin, zanim mleko świeże po wydojeniu dochodzi do Wiednia do głównego magazynu, zkąd bywa rozdzielane. Produkcya dochodzi w roku do pięciu milionów litrów przy stanie inwentarza około 2 200 sztuk. Składa się na to dziewięć folwarków: Kleylehof, Kazimierz (?), Albrechtsdorf, Lehndorf, Wieselburg, Altenburg, Kaiserwiese, Marienau i Wittmanshof. Pierwsze cztery są połączone koleją konną z Sommerein — inne znajdują się tak blisko stacyi, albo mają takie doskonałe dojazdy, że kolej konna jest zbyteczną.

To jest techniczna strona produkcyi mleka w tych dobrach. Handlowa przedstawia się jak następuje: Gospodarstwo mleczne altenburgskie zyskało przez swoją imponującą produkcyę takie stanowisko w aprowizyonowaniu stolicy, że nie potrzebuje się obawiać żadnej konkurencyi. Na kontynencie trudnoby było znaleźć coś podobnego. Roczna produkcya wynosi — jak wyżej nadmieniliśmy — około 5 000 000 litrów z 2 200 krów, co na sztukę i dzień wynosi blisko 6$^1/_2$ litra. Z tej ilości sprzedaje się ponad 1 500 000 l. w miejscu, 4 400 000 l. idzie do Wiednia w stanie świeżym, resztę przerabiają na ser i masło i używają na deputaty. Na Neulinggasse 12 we Wiedniu znajduje się skład główny, który zatrudnia 44 ludzi i 14 koni. Skład ten w czasie większej konsumcyi otrzymuje także mleko z dóbr arcyksiążęcych cieszyńskich, ser zaś i masło z dóbr altenburgskich, cieszyńskich, żywieckich i bellyjskich. Ciekawym jest fakt, że z tego składu pobiera mleko zakład w Kaltenleutgeben i to w lecie, jest to dowodem, jak daleko można transportować świeże mleko, jeżeli się umie z niem odpowiednio obchodzić.

Obok ekonomicznego znaczenia tej produkcyi, bardzo ważne jest jej znaczenie hygieniczne. Tysiące konsumentów wiedeńskich otrzymuje mleko czyste, bez żadnej domieszki i w jaknajlepszym gatunku, mleko, które spożywać może z całą pewnością, że zdrowiu ono jaknajlepiej służy. Mleko przychodzi niezbierane — konsumenci sami zbierają śmietankę. Ser robią z tego mleka, które nie da się przetransportować, np podczas zamieci śnieżnych — masło jest bocznym produktem przy wyrobie sera. Głównym celem altenburskiego gospodarstwa mlecznego jest bezpośrednia sprzedaż świeżego mleka.

SPRAWOZDANIE

z czynności I. Sekcyi hodowlanej za czas od 1. lipca do 1. paźdz. 1893.

Główną czynnością Sekcyi I. w ubiegłym kwartale było uporządkowanie nowo założonych obór zarodowych pół krwi. Na podstawie świeżo nadeszłych zgłoszeń, oglądali Pp. Inspektorowie chowu bydła obory Pp.: Torosiewicza w Putiatyńcach i Abrahamowicza w Siemianówce (Oldenburgi), Potworowskiego w Koropcu i Müntera we Waniowie (Simmenthalery), a Komitet utworzenie obór zarodowych w powyższych miejscowościach zatwierdził.

Księgi rodowodowe zaprowadzone zostały w następujących oborach półkrwi dawniej przyznanych u Pp.: Morawskiego w Odrzechowej, Gniewosza w Bezku, Kraińskiego w Leszczowatem, Tustanowskiego w Podmichałowcach, Potworowskiego w Koropcu, Doschota w Pałahiczach, Müntera w Waniowie, u p. Duniewiczowej w Widaczu, u pp. Reizensteina w Trześniowie, Fihausera w Niebieszczanach, Waligórskiego w Swaryczowie i Wierzchlejskiego w Kabarowcach.

Buhaje nowe dostały obory: w Zarszynie, w Widaczu, w Niebieszczanach, Swaryczowie i Koropcu.

Z obór pełnej krwi zwiedzono cztery, a mianowicie: w Zarszynie, Bukowie, Kamiennej i Stojańcach

Bydło majdańskie z Krzyża i Hadli jest już przeprowadzone w okolice, gdzie rozpowszechnianie tegoż jest uchwalone, więc w Cieszanowskie i Brodzkie.

Obora z Krzyża podzielona została na dwie partye, oddane panom: bar. Brunickiemu w Lublińcu i Kra-

jewskiemu w Czechach. Trzy obory utworzone z bydła hadleckiego wzięli pp.: Roman Ujejski do Pawłowa, Skulimowski do Dynisk i ksiądz Kuzyk do Machnowa.

Zwiedzono także oborę gminną w Kamiennej, która prowadzona i utrzymywana jest wzorowo. Dla obory gminnej w Odrzechowej zakupiono 6 krów i jałówek a w najbliższej przyszłości pojedzie tam Inspektor w celu przeprowadzenia potrzebnych formalności.

Co do drugiej obory, mającej się założyć w Długiem, majątku p. K. Wiktora, rzecz wkrótce stanowczo się załatwi. Buhaje do niej zakupiła komisya w Badeńskiem. Obory takie włościańskie mają wielką doniosłość. Uczą się przy nich włościanie racyonalnie i intenzywnie karmić cielęta, co jest pierwszym warunkiem podniesienia chowu i przekonają się, że karmienie takie zawsze dobrze się opłaca

Stacyj zwiedzono w tym kwartale 52.

Zakupno bydła rozpłodowego rasy simmenthalskiej wypadło w tym roku bardzo korzystnie. Komisya złożona z p. K. Wiktora i inspektora p. J. Zakrzewskiego, razem z przewodniczącym Sekcyi I. hodowlanej, udała się najpierw do Wiednia na wystawę bydła rozpłodowego, mając nadzieję, że tam będzie mogła zakupić potrzebne buhaje. Niestety brak odpowiednich dla nas rozpłodników rasy simmenthalskiej stanął temu na przeszkodzie i komisya tylko dwa buhaje wybrać i zakupić tam mogła, z których następnie jeden dostał złoty medal, najwyższą nagrodę rządową (Ehrenpreis), drugi zaś podług zdania sędziów, w zupełności na takową zasługiwał i jedynie z powodu nieskończonego 1-go roku nie mógł być premiowanym. Z Wiednia udała się komisya w Badeńskie, w okolice jeziora Badeńskiego, najpierw do Donaueschingen, gdzie zakupiła 8 bardzo pięknych buhajów, następnie do Messkirch, gdzie w gminach tego dystryktu 7 równie doborowych rozpłodników nabyła. Tam zakupili także pp.: K. Wiktor i St. Fihauser 12 jałówek do swych obór zarodowych w Zarszynie i Niebieszczanach. Pomiędzy sztukami zakupionemi w Badeńskiem na granicy Szwajcaryi, są 4 buhaje sprowadzone ze samej Szwajcaryi, lecz śmiało możemy twierdzić, że i pochodzące z Badeńskiego w niczem tamtym nie ustępują. Przeciętna cena wypadła w tym roku o 30% niżej, niż w roku ubiegłym, wskutek sprzyjających warunków zakupna i bliższego transportu. Bydło przyszło w dobrym i zdrowym stanie do Lwowa, gdzie obok dworca na cztery dni umieszczone, było oglądane z uznaniem przez wielu hodowców i znawców.

Inspektor nasz udał się także na znany w świecie hodowców jarmark bydła rozpłodowego w Rudolfzell w W. Księstwie Badeńskiem i zbadawszy już poprzednio warunki hodowli bydła w okolicach, zwiedziwszy dużo stajen buhajów gminnych, miał sposobność na tym jarmarku widzieć okazy ze wszystkich 10 stowarzyszeń chowu bydła w Badeńskiem i nabrał przekonania, że cały związek ten jest znakomicie zorganizowany i prowadzony, a bydło tak pod względem jednostajności rasy, jak i co do kształtów nie przedstawia nic do życzenia. Równocześnie zakupiła komisya we Wiedniu dla chlewni centralnych 8 bardzo pięknych 3-miesięcznych loszek ze słynnej chlewni Mayera i 2 knurki od Fuhrmana.

Czynny udział brała Sekcya I. w przygotowaniach do wprowadzenia w życie ustawy o licencyonowaniu buhajów gminnych. Okręgi licencyjne i komisye sędziów są już ustanowione.

Zatwierdzone także zostały ostatecznie instrukcye dla chlewni centralnych i zarodowych i zakupiony wyż wymieniony materyał rozpłodowy oddany został na nowych warunkach Pp. A. Sozańskiemu w Grabowcu i B. Langowi we Wieczorkach. *Stanisław Brykczyński*

przewodniczący Sekcyi I. hodowlanej.

Sprawozdanie
z wystawy przeglądowej w Tłumaczu
dnia 11. paźdź. 1893.

Wystawa przeglądowa w Tłumaczu, na którą Komitet wyjątkowo udzielił 100 zł. do premiowania, pomimo spóźnionego zgłoszenia, ponieważ chodziło o wybór sztuk na wystawę powszechną, odbyła się przy licznym zjeździe okolicznych właścicieli dnia 11. października 1893.

Dzięki zabiegom Prezesa Oddziału i Wnego Oktawa Doschota, bydła spędzono sztuk 160. Może na żadnej wystawie tegorocznej nie widziałem bydła tak wyrównanego, pięknego i ogólnie dobrze utrzymanego, jak tutaj, co niewątpliwie jest zasługą większych właścicieli Oddziału tłumackiego, którzy sami przeważnie dobre mając bydło i na włościan pod tym względem wpływać chcą i umieją.

Była to druga wystawa w tym roku, na którą jak w Rymanowie, także więksi właściciele bydło przyprowadzili i z prawdziwą przyjemnością widziało się obok obór dworskich, zupełnie nie rażące różnicą bydło włościańskie, a czasem nie ustępujące pierwszemu — wszystko w wybitnym typie Bern-Simmenthal, równe, dobrze utrzymane, co jest niewątpliwie zasługą dobrych stacyj. Na szczególną uwagę zasługiwało bydło księdza Maryana Topolnickiego z Tarnawicy polnej Trzy krowy, tyleż jałówek niżej roku i jedno cielę, wszystko pełnej krwi Simmenthal, doskonałe, równe i utrzymane w całem znaczeniu słowa wzorowo.

Prezes Oddziału JWny kniaź J Puzyna postarał się, żeby wszystko było przygotowane, to też przegląd bydła i premiowanie odbyło się w rzadkim porządku. Przyznanych 100 zł. na premiowanie, musiałem podzielić na premie pięcioreńskowe wobec wielkiej ilości sztuk zasługujących na odznaczenie, choć i tak z dodatkiem 56 zł. z Oddziału, wiele sztuk jeszcze pominięto, które pewnie gdzieindziej nagrodę otrzymaćby musiały. Po 10 zł. dano tylko dwie premie, mianowicie Spółce hodowlanej w Tarnawicy polnej (założonej przez ks. Topolnickiego) i włość. Licowskiemu, który przyprowadził krowy i 6 wołów swego chowu. Ogółem rozdano 2 premie po 10 zł., 16 po 5 zł. i 23 oddziałowych po 3 zł.

Listy pochwalne przyznano: ks. Maryanowi Topolnickiemu z Tarnawicy polnej, p. Oktawowi Doschotowi z Pałahicz, ks. Michałowi Walnickiemu z Markowiec i p. Antoniemu Szadbejowi z Bohorodyczyna.

Wystawa robiła wrażenie bardzo przyjemne, z żalem trzeba wspomnieć o jednej rzeczy, którą jako klęskę tamtej okolicy uważać należy. Ponieważ bydło włościanie mają tam dobre i tylko do dobrych buhajów krowy puszczają, nie mogą się opędzić od żydów skupujących cielęta. Nudzi go taki żyd tygodniami o cielę i włościanin w końcu wysokiej cenie ofiarowanej oprzeć się nie może — wagony cieląt rasowych wychodzą z Otynii i Tłumacza do Wiednia. Kniaź Puzyna zajmie się nakłonieniem włościan do wypełnienia deklaracyi na wystawę powszechną.

K. Fedorowicz, insp. chowu bydła.

Użytek z moreli.

Napisał

*E. Jankowski**).

Zastanawiając się nad danemi, jakich dostarczyła praktyka w różnych miejscowościach naszego kraju nabyta, przychodzimy do przekonania, że hodowla morel jest łatwiejszą niż brzoskwiń i winorośli. Można prawie na pewno twierdzić, iż w wielu bardzo miejscowościach dałyby się one z pożytkiem hodować nawet pod gołem niebem, ale pod osłoną z sąsiednich budowli, murów lub pagórków. Lubo nieliczne, posiadamy jednak wzgórza w wielu okolicach; strome ich pochyłości niezużytkowane, świecą smutną nagością. Hodować na nich winorośl możnaby także, ale jestto praca niemała, wymagająca wielu rąk, zabiegliwości i czuwania, a niemogąca się opłacić wobec surowego klimatu i obfitego dowozu winogron z okolic lepiej uposażonych w dogodne dla winnego krzewu warunki.

Wprawdzie morela w naszym kraju nie może być uważaną za drzewo wytrzymałe — wymarza ona często, pod tym względem czulsza jest nawet od czereśni; uwzględniając jednak bardzo szybki wzrost tego drzewa. wczesne i niezwykle obfite owocowanie, właściwość wydawania pędów z oczek uśpionych, a więc ze starego drzewa, jesteśmy zdania, że warto uprawie moreli poświęcić więcej starań i uwagi niż dotychczas. Pamiętamy z lat dziecinnych wielkie drzewa morelowe w ogrodach kapucynów i misyonarzy w Warszawie, które jednak na zimę były słomą okręcane. W r. z. widzieliśmy grube i zdrowe morele u p. Skorupskiej w Sandomierzu, w wąwozie zacisznym, nie pozostawiające nic do życzenia pod względem zdrowia.

Te i tym podobne fakta skłaniają nas do zalecenia moreli jako drzewa, które w sadach naszych zasługuje na większe uwzględnienie. Gdy brzoskwinia koniecznie wymaga muru, morela zadowalnia się bliskością parkanu; gdy pierwsza musi być troskliwie rozpinana — druga może się obejść bez tej pracy, wreszcie i na niepogodę w porze kwitnienia jest cokolwiek wytrzymalszą.

Nie mówiąc o bardzo licznych gołych ścianach domów i budynków gospodarskich, któreby z pożytkiem można było pokryć w krótkim czasie morelami, proponujemy urządzenie tarasów na południowych, wschodnich lub zachodnich stokach wzgórz (Kieleckie, Sandomierskie, Opatowskie, strome brzegi Wisły, Pilicy itp.), szerokich najmniej 3 łokcie i ponad sobą co najmniej 5—6 łokci wzniesionych. Na brzegu tych tarasów należy co 8—10 łokci ponasadzać morele, a otrzyma się w ten sposób piękną i korzystną plantacyę. Dla lepszego zabezpieczenia możnaby jeden taras obsadzić morelami, drugi wiśniami i tak ciągle na przemian. Około drzew powinny być porobione wnęki i małymi rowkami doprowadzona do nich woda ściekająca z tarasu w czasie deszczu. Niezbyt znaczny spadek jest pożądany. Tarasy mogą posłużyć za miejsce przyjemnego spaceru, gdyż morele i cieniu użyczą; tak jest właśnie w Troi pod Pragą, na wzgórzu wznoszącem się ponad instytutem pomologicznym.

Do sadzenia trzeba użyć 2 albo lepiej 3-letnich morel, silnych, zdrowych, na dziczku śliwowym zaszczepionych. Jeżeli w gruncie mało jest wapna i materyj azotowych, to trzeba ich dodać, najlepiej w formie kompostu. Ziemię poruszać po posadzeniu jaknajrzadziej, lecz dla zabezpieczenia od suszy można ją wysłać igliwiem, nawozem, mchem itp. i w upały podlewać obficie, dodając co tydzień do wody $^1/_4$ część gnojówki lub innego nawozu ciekłego. Nacinanie kory zaraz od pierwszego roku, a więc jeszcze w szkółce, zapobiega gumowaniu. Nacięcia mają być płytkie i krótkie, naokoło drzewa, a zwłaszcza na rozdwojeniu gałęzi. Także i po odjęciu suchej lub złamanej gałęzi, parę nacięć poniżej trzeba zrobić, choćby to było wśród lata. Zresztą nożem jaknajmniej manewrować, usuwając to tylko. co suche, przemarznięte, zepsute. Że drzewa powinny być posadzone bardzo płytko, to stanowi regułę znaną.

A teraz rzecz najważniejsza — jak zabezpieczyć od mrozu i pękania kory? Przedewszystkiem zaraz po posadzeniu obmazać drzewa grubą papką z gliny, wapna, gnojówki i szerści lub pakuł. Porozsycha się ona miejscami i powietrze do kory będzie miało dostęp, lecz od szybkich zmian temperatury zabezpieczy. Na zimę ziemię naokoło pnia, gdy lekko zmarznie, trzeba okryć liśćmi lub innym pulchnym materyałem, pnie zaś aż do korony, a jeżeli drzewo ma formę krzaczastą, to wszystkie główne konary obstawić dość grubo trzciną lub słomą prostą i witkami albo drutem obwiązać.

Będzie z tem wszystkiem dosyć roboty, ale też na niej polega wszelka hodowla. Jako wynagrodzenie otrzyma się mnóstwo owoców, które na surowo nie każdy lubi. Natomiast są one po prostu nieocenione na przeroby. Jako dodatek do wszelkich kompotów, jako typową marmelada

*) Artykuł wzięty z warszawskiego „Ogrodnika polskiego". Klimat w Królestwie jest ostrzejszy niż u nas, więc hodowla moreli jest tem więcej u nas obiecującą.

(od moreli pochodzi nazwa tego przetworu), jako konserwa, konfitura i pasta, jest morela przewybornym owocem Dodajmy, że i nalewka morelowa nie ustępuje najlepszej śliwowicy, przewyższając ją aromatem.

Korci nas i niepokoi, że olbrzymie ilości morel zakupują nasi fabrykanci we Węgrzech i połudn. Rosyi. Ponieważ zaś wierzymy, że warunki naszego kraju dozwalają jeszcze hodować z korzyścią te owoce, pod warunkiem dołożenia umiejętnych starań, dlatego raz jeszcze do tej hodowli zachęcamy czytelników i wogóle współziomków naszych.

Z odmian do uprawy na większą skalę. najprzydatniejszą jest zawsze morela brzoskwiniowa (*Pêche de Nancy*), jako duża. smaczna, ładna, płodna i na klimat względnie dosyć wytrzymała

Kronika mleczarska.

O przechowywaniu nabiału płynnego.

Jedną z przeszkód, która utrudnia handel mlekiem i śmietanką jest nadzwyczaj łatwe psucie się tych produktów i dlatego z najbliższych tylko okolic można je do miasta sprowadzać. Kilka godzin pobytu mleka a szczególniej śmietanki w cieple i w naczyniu nie bardzo czystem, wywołuje skwaśnienie a przynajmniej zwarzenie przy zagotowaniu Dla ochronienia od tych przypadłości, utrzymuje się je w czystych naczyniach i w niskiej temperaturze. I w samej rzeczy np. w lodzie (a nie w lodowni) można długo te płyny w stanie niezepsutym utrzymać, przynajmniej z tydzień. (W 1°—2° skwaśnienie następuje dopiero po 14 dniach). Już wyższa temperatura, 5—10°, nie pozwala dłuższego przechowywania.

Przy przechowywaniu nabiału po wsiach w celu przewiezienia go do miasta, postępuje się zwykle w sposób następujący: Mleko chłodzi się na Lawransie nie niżej 10°, a następnie w blaszankach stawia się do lodowni. W tych warunkach, mleko poniżej 10° bardzo powoli stygnie i nigdy temperatura nie spada po za 5°. Później mleko w blaszankach wstawia się do wozu, obłożywszy sianem lub do wagonu bez opakowania, a temperatura jego podnosząc się, psucie się nabiału przyspiesza. W lecie prędzej naturalnie te skutki psucia czuć się dają, niż na wiosnę, lub w jesieni, a szczególniej w zimie. Przy najlepszem więc obchodzeniu się, nad trzy dni nie przechowa się mleka i wskutek tego tak często w lecie zdarzają się wypadki zwarzenia. Cóż dopiero mówić o przechowywaniu nabiału w tych miejscowościach, gdzie niema lodowni lub gdzie zapas lodu jest bardzo szczupły? Tam widocznie mleko a tembardziej śmietanka nie nadadzą się do transportu do miasta, gdy ono jest już cokolwiek więcej od miejsca produkcyi oddalone.

Szukaliśmy, jak temu stanowi rzeczy zaradzić i zdaje się nam, żeśmy znaleźli odpowiedni środek. A mianowicie na wsi mleko trzeba przechowywać w temperaturze 60—70°.

Jak wiadomo, przyczyną skwaśnienia nabiału są bakcylusy *acidi lactici*, które żyjąc i rozmnażając się, przerabiają cukier mleczny w kwas mleczny, który wywołuje zwarzenie nabiału, gdy jest w mniejszej, a ścięcie się (mleko zsiadłe, śmietana), gdy jest w ilości większej.

Goy-Lunac już zauważył, że przez codzienne przegotowywanie mleka, można je przez długi czas utrzymywać. W czasach obecnych, gdzie bliżej badano zakwaszenie mleka. przekonano się, że proces ten zupełnie ustaje między 50° a 60° (a w niżej 1° jest nadzwyczaj powolne) i że mleko utrzymywane w tej temperaturze jest zdolne do bardzo długiego przechowywania w stanie słodkim

Z tego więc wynika, że mleko otrzymane prosto od krowy, powinno być podegrzane do 60—70° (nie wyżej, bo białko by się ścięło) i utrzymywane w tych granicach temperatury. Otóż podegrzać mleko jest rzeczą bardzo łatwą, można to czynić zawsze, bo przecież opał można mieć według potrzeby, (gdy tymczasem lodu czasem niema).

Stosownie więc do ilości mleka, jakie się ma do przechowania, robi się rezerwoar z nakrywką ruchomą. Dobrze jest doń przystosować piecyk, jak to się praktykuje przy wannach. Rezerwoar ten ma być drewniany, ma przytykać do ściany i być otoczony słomą lub trocinami, umocowanemi deskami, słowem tak, żeby był jaknajgorszym przewodnikiem ciepła. Do niego nalewa się woda i utrzymuje w 60—70°. Do tego więc rezerwoaru należy wstawić bańki lub naczynia blaszane zamknięte, lub też beczki drewniane zamknięte, a napełnione mlekiem ogrzanem na piecu lub na ogrzewaczu. Im rezerwoar będzie większy, tem lepiej będzie można utrzymać temperaturę stosowną. Dobrze jest co kilka godzin mleko przemieszać, aby śmietanka zbyt gęsta na powierzchni się nie tworzyła. Używając tego procederu, można będzie mleko dłuższy czas przechować i np. raz tylko na tydzień expedyować do miasta, co nadzwyczaj zmniejszy koszta transportu. Dla mniejszych gospodarstw system ten bardzo się może nadać. Co do transportu mleka, czy go wykonywać w wysokiej temperaturze czy niskiej, napiszemy w następnym artykule.

Przypominamy, że w poniedziałek 23. paźdź. o godzinie 3 ciej popołudniu zacznie się kurs mleczarstwa połączony z codziennem centryfugowaniem i robieniem masła. Trwać on będzie do soboty 28 włącznie. Codzień będą dwa posiedzenia: rano o 9. i popołudniu o 3-ciej. Wstęp wolny.

W sprawie tępienia myszy polnych zarazkiem tyfusowym.

Wydział krajowy wystosował pod L. 49516 z dnia 13. paźdź. 1893 następujące pismo do Komitetu c. k. gal. Towarzystwa gospodarskiego:

„Wskutek wezwania Wydziału krajowego oświadczył gotowość dr. Krokiewicz, kierownik stacyi bakteryologicznej we Lwowie, dostarczenia zarazku tyfusowego dla tępienia myszy, celem porobienia obszernych prób z użycia tegoż. Przesyłając przy niniejszem rurki szklanne, zawierające wspomniany zarazek, wzywamy uprzejmie Szanowny Komitet, żeby zechciał w jesieni b. r. urządzić przeprowadzenie prób dokładnych w obrębie swego Towarzystwa i w swoim czasie o wyniku tych prób Wydział krajowy powiadomić".

Do powyższego reskryptu załączony jest następujący sposób użycia:

„Należy sporządzić rozczyn soli kuchennej w ten sposób, iż łyżeczkę od kawy soli kuchennej rozpuszcza się w litrze wody przegotowanej, poczem gotuje się tenże rozczyn soli w kociołku lub garnku zamkniętym przez 2 godziny i ostudza się aż do zupełnego wychłodnienia.

Tymże rozczynem soli kuchennej ostudzonym napełnia się rurkę odczynnikową, zawierającą jad gubiący myszy polne (dla człowieka zupełnie nieszkodliwy) do $^{2}/_{5}$ części, silnie się zakłuca i następnie całą zawartość rurki odczynnikowej wlewa się do pozostałej części rozczynu solnego. Części stałe z rurki odczynnikowej rozdrabnia się rękami na drobne kawałeczki i wrzuca do rozczynu soli, poczem w celu równomiernego rozdzielenia się jadu gubiącego myszy, w roztworze solnym miesza się starannie pręcikiem szklannym lub też czystym patyczkiem. Tak zaprawiony rozczyn dobrze jest pozostawić w ciepłocie 25 - 30° C przez kilka godzin w celu spotęgowania się siły jadu. Następnie kraje się biały chleb lub bułkę w kostki o długości 1—2 *cm* i wrzuca się je na 1—2 minut do wspomnianego rozczynu soli, zawierającego jad mysi aż do zupełnego nasiąknięcia takowych. W 1 litrze można nasycić do 1000 takich kostek chlebowych.

Tak przygotowane kawałeczki bułki wkłada się następnie do dziur, prowadzących do nor mysich na polach i to po jednym kawałeczku w każdą dziurę Po 8—14 dniach widać po polach chore i zdechłe myszy. Po 14 dniach powtarza się cały ten zabieg, jeśli przy oglądaniu nór widoczne są wolne otwory.

Jedna rurka odczynnikowa winna wystarczyć na 1—4 morgi. Jad w rurce odczynnikowej zatrzymuje skuteczną działalność kilka miesięcy.

Byłoby bardzo do życzenia, ażeby członkowie Towarzystwa gospodarskiego w razie spostrzeżenia szkód przez myszy wyrządzanych, korzystali ze sposobności i próbowali środka o którego skuteczności zdania są jeszcze podzielone. Na polach próby w tym roku nie dadzą się może wykonywać, bo słotne i zimne lato nie sprzyjało rozpłodowi myszy, ale tembardziej można się spodziewać myszy po gumnach, gdzie próby o tyle byłyby jeszcze ważniejsze, że wyjaśniłyby wątpliwość czy myszy, mające obfitość pożywienia, zechcą spożywać trutkę tak samo, jak wtedy, gdy na spustoszonych już polach albo w klatkach chowane, muszą się chwytać zatrutych kawałków chleba, nie mając nic innego do jedzenia".

Do protokołu

posiedzenia Komitetu c. k. Towarzystwa gospodarskiego z dnia 7. paźdź. b. r.

W protokole tym należy na str. 118 (referat p. Brykczyńskiego o owcach), wiersz 13 od góry, sprostować kwotę **7 376 zł. na 1 376 zł.**

Obwieszczenia c. k. Namiestnictwa.

L. 74935. Według rozporządzenia wykonawczego z 22. września 1892, Dz. p. p. Nr. 166, do §. 23. ustawy z 17. sierpnia 1892, Dz. p. p. Nr. 142, o zapobieganiu i tępieniu zarazy płucnej rogacizny, służy za całkiem ważny środek dowodowy co do pochodzenia i czasu uprowadzenia bydlęcia rogatego, dla uzasadnienia pretensyi prawnej stron do wynagrodzenia ze skarbu państwa za ubite zwierzęta, przepustka bydlęca, która w tym celu zwierzchności gminy (przełożonemu obszaru dworskiego) ma być okazaną i potwierdzeniem tejże na odwrotnej stronie co do czasu okazania zaopatrzoną.

Stosownie do tego postanowienia zwrócono też w obwieszczeniu c. k. Namiestnictwa z 22. października 1892, l. 80392, uwagę posiadaczy bydła na to, aby przepustki te dla ochronienia się od strat w wynagrodzeniu za ubite bydło starannie przechowywali.

Ponieważ w powiatach pogranicznych, w których prowadzi się kataster bydła rogatego, przepustki na wprowadzone bydło przedkładane bywają ustanowionym do prowadzenia katastru rewizorom bydła, którzy zapisawszy bydle w katastrze, przepustki te u siebie zatrzymują i po upływie trzech miesięcy, stosownie do instrukcyi, wydanej rozporządzeniem c. k. Namiestnictwa z 8. sierpnia 1883, l. 49903, (Dz. ust. i rozp. kr. Nr. 64), właściwemu Starostwu odsyłają, przeto wskutek reskryptu wys. c. k. Ministerstwa spraw wewnętrznych z 6. września 1893 l. 30379 uzupełnia się niniejszem powołane obwieszczenie z 22. października 1892 l. 80392, w tym kierunku, iż w razie wybuchu zarazy płucnej rogacizny w tych częściach kraju, tj. w powiecie pogranicznym, dowód, czy bydle rogate przed 180 dniami wprowadzone zostało do kraju, w którym ustawa ta obowiązuje i wogóle dowód co do pochodzenia zwierząt na podstawie dat istniejącego tamże katastru bydła jest dopuszczalny.

We Lwowie, 5. października 1893

L. 81084. Ze względu na znaczniejsze rozszerzenie się nosacizny u koni w Galicyi, zarządził c. k Rząd bukowiński rozporządzeniem z dnia 30. września b. r. l. 16944, aby konie wprowadzone z Galicyi do Bukowiny pokryte były paszportami dla bydła przepisanymi.

Przekroczenia tego rozporządzenia będą karane według postanowień ustawy z 24. maja 1882 r. Dz. p. p. Nr. 51.

Lwów, dnia 11. października 1893.

Bank rolniczy we Lwowie.

(Ulica Trzeciego Maja l. 2.)

Lwów, dnia 21. października 1893

Stagnacya trwa dalej — ceny mają się więcej ku zniżce i są przeważnie nominalne. Chmiel od kilku dni więcej poszukiwany, za celny płacą do 150 zł. za 56 *kg*. Spirytus prawie bez odbiorcy. Na targach zagranicznych również bardzo mdłe usposobienie.

Dziś notujemy za 100 kilogr. loco Lwów.

Pszenica gotowa	6·50 do	7·50
Żyto gotowe	5·50 „	6·—
Owies obroczny	6·25 „	6·50
Jęczmień	5·— „	6·25
Rzepak	13·— „	13.50
Groch	5·— „	8 50
Wyka	—·— „	—·—
Bobik	5·— „	5.50
Hreczka	7·— „	7·50
Kukurudza	6 60 „	6 80
Chmiel za 56 kilo	100·— do	150·—
Koniczyna czerwona	—·— „	—·—
„ biała	—·— „	—·—
„ szwedzka	—·— „	—·—
Spirytus za 10 000 ltr. prct. zł. loco stacye kol.	—·— „	—·—
Anyż	34·— „	38·
Siemię konopne	9·— „	9·25

Bank rolniczy kupuje i sprzedaje wszelkie gatunki zboża i nasion, owies obroczny w małych partyach i całych wagonach, poleca również nawozy sztuczne, maszyny rolnicze, wory, płachty nieprzemakalne i wszelkie inne artykuły w zakres gospodarstwa wchodzące.

OGŁOSZENIA.

Odpowiedzialny redaktor *W. Tyniecki.* Nakładem galicyjskiego Towarzystwa gospodarskiego.

Z Drukarni „Dziennika Polskiego" pod zarz. Franciszka Katnera.